

ROSCÓN DE REYES II

INGREDIENTES:

150 g de azúcar

piel de 1/2 naranja (parte de color)

piel de ½ limón (parte de color)

100 g de leche

2 huevos

sal

Agua de azahar

30 g de levadura prensada

125 g de mantequilla o margarina

550 g de levadura de fuerza

Para decorar:

1 huevo batido

fruta escarchada o almendras crudas fileteadas

azúcar granulado

PREPARACIÓN:

En el vaso de la Thermomix MUY SECO poner el azúcar y pulverizar a velocidades 5-7-9 progresivo durante 30 segundos. Añadir las pieles de naranja y limón y repetir la operación. Después añadir la leche y programar 2 minutos, temperatura 40, velocidad 5. Después añadir: los huevos, 2 cucharadas de agua de azahar, la mantequilla, la levadura y 1/2 cucharadita de sal y batir unos segundos a velocidad 5. Añadir la mitad de la harina y volver a batir unos segundos. Poner el resto de la harina y amasar en velocidad espiga 6 minutos. El secreto para que te salga bien es que esté muy amasado y dejarlo reposar después casi 5 horas.

Para hornearlo, precalienta el horno a 200°. En la bandeja, pincelada con aceite o mantequilla pon una bola de la masa (con la mitad de la masa te sale un buen roscón) hazle un agujero en el centro y vete dándole forma con las manos (si lo levantas y lo vas girando, como si fuera un collar se estira mejor)

Pinta la superficie con huevo batido y decora con las frutas escarchadas y/o almendras y azúcar.

Pon la bandeja del horno lo mas alta posible para que no se queme por abajo. En 20 minutos está listo. Puede que necesites ponerle al final un poco de grill para que coja color por encima.